e piu verde / tanto é miglior / & mostra piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il cascio / & farale vn pocho bollir ī vn bono brodo ó vero ī bon latte / Et pigliarai tanta quantita di cascio freschio quanto / e dutto ī li sopra detti capitoli giongendoui con esso & mistolandoui vn pocho di cascio uecchio ch̄ sia bono / Et pigliarai vna libra di bona uenteresca di porco o vero vna testa di uitella cotta molto bene allessa / & battuta assai col coltello Et volendo poterai ī loco de queste doi cose sopra dutte se piu ti piace usar̄ il butiro / ó vero il strutto / giongendoui meza libra di zuccharo vn pocho di Zenzeuero / & di Cannella / con vn bucchieri di latte / & sei oua / Et como ti par̄ ch̄ le predutte zucche siano cotte tirale fora della acqua / & passale per la stamegna / & farai giallá questa compositione col safranme / poi la metterai in vna padella solo co vna pasta sottile di sotto / & non di sopra / & darali il focho temperatamente di sotto & di sop̄ et quando tipare meza cotta gli guttarai di sop̄ in loco de la crosta de le lasagne ben minute Et quando sera cotta abastanza vi metterai suso di bono Zuccharo & acqua rosata

Per far̄ torta de rape.

Imilemente secondo i tempi & le stagioni poterai fare torte di rape / & etiam dio di pera cotte prima stagionate molto bn̄ sotto la bragia / & etiam dio co le poma & co tagne poterai far̄ tagliandole prima in quarti ó ī pezi mondandole & nettādole bene / & dentro le farai allessar̄ in bono brodo / Et se piu ti piacesse le poterai etiādio cocer̄ sotto la brasca / ch̄ forse serano meglio passandole sempre per la stamegna & giongendoui le altre cose sopra dutte como se dutto co la Zuccha.

Er far̄ vn migliaccio per quattro ó cinque persone pistarai molto bene vna libra di cascio del piu fresco ch̄ possi hauer̄ tanto ch̄ ti para esser̄ ritornato ī latte / & haue rai tre ó quattro once di fior̄ di farina & octo / ó dece bianchi doua / & meza libra di Zuccharo / mescolādo tutte queste cose & ī corporandole bene ī seme Et se no hauessi fior̄ de farina / habi vna mollecha di pan biancho / & grattugiato ben menuta mettendola in loco de la farina / Et hauerai la padella sēza pasta ó crosta / & sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto facendone vn solo ch̄ sia alto vn duo uol circha / & metterai la dutta padella sulle brascie tanto ch̄ el strutto sia ben caldo / & dentro vi buttirai questa